

# ¡Viva la pasta!

La cocina de Sumito



**EL NACIONAL**



# ¡Viva la pasta!

## La cocina de Sumito

¡Viva la pasta!  
Sumito Entrevistas  
2008

ISBN 978-980-788-401-7  
Deposito legal L.F.545200864mo

DIRECTOR GENERAL

Presidente Editor Miguel Henrique Obeso

Presidente Ejecutivo Manuel Suárez

Editor Adjunto Simón Alberto Consalvi

Comité de Unidad de Nuevos Negocios Tatiana Turkovic

Comité de Desarrollo de Nuevas Producciones José Antonio Maldonado B.

jefe de Proyectos Adrián Martínez C.

C.A. Editora El Nacional

RIF J-00012223-3

**EL NACIONAL**

Fotografías Ángel Rodríguez

Coordinación editorial Esteban Arias

Edición Yolanda Pérez Ayala

Diseño gráfico Pedro Mancilla

Editorial CCC, S.A.

ISBN J-30498800-9

libros@el-nacional.com

Apertado postal 75094, Caracas 1071-A

Venezuela

www.el-nacional.com

Todos los derechos reservados

Impreso en Colombia por Diviné S.A.







# Pasta

## LA PRIMERA VEZ

La primera vez que a un cocinero lo nombran jefe de una cocina termina por ser una fecha que lo marca para siempre. Es una oportunidad que difícilmente se repite, más si tenemos en cuenta que las razones para que ese ascenso tenga lugar son iguales a las de toda profesión: una mezcla explosiva del momento preciso, suerte y sobre todo tino para entender el alcance de la oferta que le plantean. En mi caso eso sucedió en 1991 cuando, debido a la renuncia del Chef, me ofrecieron el cargo de jefe de cocina de un restaurante italiano. Hoy, luego de todos estos años, casado con una venezolana de origen italiano y con derroteros que me llevaron a cocinar otras cosas, cada vez que deseo refugiarme en mis recuerdos no es extraño que me ponga a cocinar pasta, porque en ese mundo (tan íntimamente ligado a los venezolanos) es que comencé a idear platos y a entender la grandeza de la fusión que se ha dado entre la cultura de quienes llegaron y la nuestra... Seguramente por eso es que los platos de este volumen son de los más hermosos de la colección.

Sumito Estévez

# Fetuccini con rúgula y queso brie

Para 4 porciones

## INGREDIENTES

100 gramos de mantequilla de excelente calidad  
4 cucharadas de alcaparras enanas  
1/2 taza de nueces picadas en trozos pequeños  
150 gramos de queso mozzarella en cuadritos  
100 gramos de queso brie, no muy madurado, en cuadritos  
1 taza de rúgula en juliana  
Sal  
3 cucharaditas de pimienta groseramente molida  
400 gramos de fetuccini cocidos

## PREPARACIÓN

1. En un sartén grande, coloque la mantequilla y deje que se derrita a fuego bajo.
2. Revuelva constantemente hasta que tenga un color ámbar y huela a avellanas.
3. En ese momento, agregue las alcaparras enanas y las nueces, espere 10 segundos y añada la mozzarella.
4. Revuelva unos 30 segundos, agregue los ingredientes restantes y mezcle inmediatamente con los fetuccini.









# Salsa de mariscos

Para 4 porciones

## para fettuccini

### INGREDIENTES

#### PARA EL CALDO

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 zanahoria cortada en cuadros pequeños
- 1 céleri cortado en cuadros pequeños
- 1 cebolla cortada en cuadros pequeños
- 1 bulbo de hinojo cortado en cuadros pequeños
- 2 tazas de vino blanco
- La cabeza de 1 mero pequeño
- 1 1/2 litro de agua
- 1 hoja de laurel
- 2 clavos de olor
- 2 "pétalos" de anís estrellado

\*Ver glosario

### PARA LA SALSA

- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 1/2 zanahoria finamente picada
- 1 cucharadas de ajo muy finamente picado
- 1 cucharadita de páprika\*
- 1 cucharadita de peperoncini\*
- 60 gramos de ruedas de calamar
- 80 gramos de camarón pelado
- 80 gramos de pulpo, previamente cocinado y cortado en ruedas pequeñas
- 24 guacucos
- 3 cucharaditas de sal, aproximadamente
- 1 cucharada de maicena diluida en agua
- 1/2 de taza de perejil finamente picado
- 400 gramos de fettuccini cocidos





# Salsa de mariscos

Para 4 porciones

## para fettuccini

### PREPARACIÓN DEL CALDO

1. En una olla, caliente bien el aceite de oliva.
2. Agregue los vegetales del caldo cortados en cuadros pequeños y sofría por 5 minutos.
3. Añada el vino blanco y deje reducir hasta que prácticamente haya desaparecido el líquido.
4. Finalmente, agregue el resto de los ingredientes y cocine a fuego muy bajo, hasta que sólo queden 3 tazas de líquido. Cuele y reserve este caldo.

### PREPARACIÓN DE LA SALSA

1. En un sartén grande o una olla ancha, caliente el aceite de oliva. Agregue la cebolla, la zanahoria y el ajo, y sofría por un par de minutos.
2. Añada la paprika, el peperonccini y las ruedas de calamar y saltee la mezcla por un minuto.
3. Agregue el camarón y saltee un par de minutos más.
4. Para finalizar, incorpore el pulpo, los guacucos y el caldo de pescado reservado.
5. Cuando hierva, añada la sal y espese con la maicena diluida.
6. Revuelva con unos fettuccini recién sacados del agua hirviendo y, justo al momento de servir, mezcle con el perejil picado.





# Palabras de un Chef

“Muchas conversaciones con amigos cocineros giran alrededor de Italia. Para un cocinero latinoamericano, este país representa el paraíso”.

Sumito Estévez



# Fetuccini con salsa

Para 6 porciones

## de jamón serrano

### INGREDIENTES

#### PARA LA SALSA

2 cucharadas de aceite de oliva  
1 tallo pequeño de ajo porro en ruedas  
20 gramos de jamón serrano picado fino  
1/2 litro de crema de leche  
Sal y 5 "vueltas" de pimienta negra  
(vueltas de pimentero)

#### PARA LA PRESENTACIÓN FINAL

600 gramos de fetuccini al dente  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 diente de ajo en láminas finas  
6 cucharadas de piñones  
1 cucharada de mantequilla  
La parte blanca de 1 ajo porro en juliana  
Sal y 5 "vueltas" de pimienta negra  
150 gramos de jamón serrano en tiritas  
6 cucharadas de perejil fresco



### PREPARACIÓN DE LA SALSA

1. En una olla con aceite de oliva, sofía a fuego bajo el ajo porro hasta que transparente.
2. Agregue el jamón serrano cortado finamente y sofía 1 minuto más.
3. Añada la crema de leche y la pimienta recién molida y cocine hasta que la salsa haya espesado. Una vez espesa agregue la sal necesaria.

#### PARA LA PRESENTACIÓN FINAL

1. Mientras se cocina la salsa, en un sartén con aceite de oliva dore las láminas de ajo y retirelas del fuego.
2. En el mismo sartén dore los piñones y retirelos del fuego.
3. Agregue al sartén la cucharada de mantequilla y sofía a fuego bajo la juliana fina de ajo porro. Añada la pimienta y la sal y reserve caliente.
4. Justo al momento de servir, caliente de nuevo la salsa y agréguele la juliana de jamón serrano y el perejil fresco.
5. Revuelva con la pasta y sirva en cada plato.
6. Espolvoree con las láminas doradas de ajo y los piñones.
7. Finalmente, coloque, a modo de corona, la juliana de ajo porro.











# Fetuccini negro

Para 4 porciones

## con hojuelas de bonito

### ■ INGREDIENTES

400 gramos de fetuccini negro  
(hecho con tinta de calamar)  
4 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de aceite de oliva  
8 cucharadas de picadillo base (ver índice)  
6 cucharadas de hongos shiitake\* en juliana  
2 tazas de crema de leche  
1 cucharada de hondashi\*  
2 cucharadas de salsa de soya oscura\*  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida  
1 cucharadita de sal  
200 gramos de camarón pequeño pelado  
4 cucharadas de cilantro fresco picadito  
8 cucharadas de hojuelas de bonito\*

\*Ver glosario

### ■ PREPARACIÓN

1. Saltee el picadillo base en un sartén con la mantequilla y el aceite de oliva. Al cabo de 5 minutos agregue la juliana de hongos shiitake, la crema de leche y el hondashi, la salsa de soya oscura, la pimienta negra, la sal y los camarones.
2. Cocine a fuego medio hasta que la salsa espese.
3. Una vez que retire la salsa del fuego, agregue el cilantro fresco y añada revolviendo los fetuccini previamente cocinados en agua hirviendo.
4. Al momento de servir la pasta en los platos disponga la salsa y esnovee cada uno con un par de cucharadas de hojuelas de bonito.





# Pasta al filetto

Para 4 porciones

## di pomodoro

### 1 INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla mediana, cortada en cuadros muy finos  
1 cucharada de ajo muy finamente picado  
1 taza de tomate en lata licuado y pasado por colador, que esté bastante líquido  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharadita de sal  
3 tomates enteros, maduros pero firmes  
1/2 taza de aceite de oliva  
1 cucharada de ajo, finamente picado  
14 hojas grandes y frescas de albahaca, cortadas en juliana justo antes de servir  
Pasta al dente (espagueti, fettuccini, macarrones o la pasta de su preferencia)  
150 gramos de queso parmesano reggiano  
2 cucharaditas de pimienta negra recién molida, gruesa preferiblemente

### 2 PREPARACIÓN

1. En una olla, ponga a marchitar a fuego medio por 5 minutos la cebolla y el ajo en las 3 cucharadas de aceite de oliva.
2. Agregue el tomate licuado, la sal y el azúcar. Cocine a fuego muy bajo hasta que la salsa espese bien.
3. Haga una pequeña incisión en cruz a cada tomate por su parte superior.
4. Coloque una olla con abundante agua al fuego. Cuando hierva el agua, meta los tomates por 30 segundos, sáquelos y colóquelos en agua con hielo.
5. Pele los tomates, ayudándose con la punta de piel que sobresale en el lugar de la incisión.
6. Píquelos en dos, quite las semillas y córtelos en juliana gruesa.
7. En un sartén grande caliente bastante el aceite de oliva, agregue el ajo restante y dore 30 segundos.
8. Añada la juliana de tomate pelado y cocine 30 segundos más.
9. Agregue la salsa de tomate, la juliana de albahaca y retire del fuego.
10. Mezcle la salsa con la pasta, espolvoree (ya en el plato) con abundante parmesano rallado y corone con la pimienta groseramente molida.









“Dudo que haya plato más bonito  
en la tierra que aquel que queda vacío,  
salvo por unos restos de una salsa que  
evidentemente ha sido barrida con pan.  
¡Un plato así da hambre!”.

Sumito Estevez





#### LOS BENEFICIOS DE LA PASTA

En la actualidad está científicamente comprobado que la pasta tiene muchos efectos benéficos para el ser humano. La pasta es una comida recomendada ampliamente por los dietistas gracias a su contenido de hidratos de carbono que se traduce en más energía para el cuerpo, y a su fácil digestión. Por eso, deportistas y personas que han pasado por un gran desgaste físico tienen en la pasta a uno de los mejores aliados alimenticios para el mantenimiento de la salud.

# Linguini sobre crema de parmesano

Para 4 porciones

## 1 INGREDIENTES

400 gramos de lomito cortado en tiras  
3 cucharadas de salsa de ostras\*  
2 1/2 cucharaditas de pimienta negra  
1 cucharadita de polvo cinco especias\*  
1/2 taza de jerez  
4 cucharadas de aceite de oliva  
4 cucharadas de cebolla, picada en cubos  
1 cucharadita de ajo, finamente picado  
1/2 taza de leche  
1/2 taza de crema de leche  
1/2 taza de queso parmesano reggiano o rallado  
2 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharada de jengibre finamente picado  
1 cucharada de ajo picado  
1/2 taza de juliana de berenjena sin su pie  
1/2 taza de juliana cruda de hojas de brócoli  
1 taza de brócoli hervido al dente y troceado  
1 cucharada de aceite de ajonjolí  
1/2 kilo de linguini de harina integral al dente

\* Ver glosario

## 2 PREPARACIÓN

1. Marne, por al menos durante 1 hora, la carne con 1 cucharada de salsa de ostras, 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de pimienta negra, el polvo cinco especias y el jerez.
2. Aparte, marchite en una olla la cebolla y el ajo en el aceite de oliva por 5 minutos, a fuego bajo.
3. Agregue a leche, la crema de leche y el queso. Cuando el queso se haya derretido, cueza todo y recese a la olla, de ser necesario añada 1/2 cucharadita de pimienta y sal, y reserve manteniendo todo caliente.
4. Profundamente en un wok, en su defecto en un sartén grande muy caliente, agregue el aceite vegetal y dore, por 30 segundos, el jengibre y el ajo restante.
5. Añada el resto de los ingredientes y cocine hasta que la carne esté lista. Agregue los linguini y revuelva.
6. Sirva sobre cada plato la crema de queso y sobre ella el salteado de pasta.











# Papardelle con ragù

de pato Para 4 porciones

## ■ INGREDIENTES

### PARA EL CONFIT DE PATO

4 muslos de pato (2,5 kilos)  
50 gramos de sal  
170 gramos de azúcar  
1 cabeza de ajo cortada en trozos  
2 hojas de laurel  
2 cucharadas de polvo cinco especias\*  
2 cucharadas de aceite de oliva  
10 gramos de tomillo fresco  
Al menos 4 tazas de grasa de pato derretida

### PARA EL RAGÙ DE VEGETALES

4 cucharadas de grasa de pato  
150 gramos de cebolla cortada en brunoise\*  
100 gramos de celeri  
100 gramos de ajo porro finamente picado  
60 gramos de hinojo picado en brunoise  
60 gramos de pimentón rojo  
picado en brunoise  
2 cucharadas de ajo en pasta  
1/2 taza de vino blanco  
4 cucharadas de azúcar  
1 litro de tomate en lata, picado groseramente  
Bouquet garni\* compuesto  
de 2 hojas de laurel, tomillo y perejil  
Sal

## ■ PARA LA PASTA

375 gramos de harina de trigo  
125 gramos de sémola\*  
3 cucharadas de aceite de oliva  
3 huevos enteros batidos  
1 taza de jugo de naranja, reducida  
a fuego alto a 1/2 taza  
3 cucharadas de ralladura de naranja  
2 cucharadas de hojas de tomillo fresco  
1/2 taza de agua  
Máquina para estirar pasta

## ■ PARA TERMINAR EL PLATO

4 pechugas de pato cortadas por la mitad  
100 gramos de mantequilla  
2 cucharadas de ralladura de naranja

\* Ver glosario



# Papardelle con ragù

de pato Para 4 porciones

## I PREPARACIÓN DEL CONFIT DE PATO

1. Prepare una mezcla con la sal, el azúcar, el ajo, el laurel, el polvo cinco especias, el aceite de oliva y el tomillo.
2. Frote bien los muslos de pato con esta mezcla y deje marinando por al menos 24 horas.
3. Al cabo de este tiempo, coloque los muslos en una bandeja y cubralos totalmente con grasa de pato. Cocine a fuego muy bajo en el horno, a 100°C (200°F) hasta que la carne, prácticamente, se separe del hueso. Este proceso toma al menos un par de horas.
4. Escurra los muslos y desméchelos.

## PREPARACION DEL RAGU DE VEGETALES

1. Aparte, en una olla, machaque en grasa de pato la cebolla, el ceerrí, el ajo porro, el ninojo, el pimentón y el ajo.
2. Una vez cocinados los vegetales, agregue el vino y deje reducir a la mitad.
3. Luego añada los ingredientes restantes del ragù y cocine a fuego bajo hasta que espese (1 hora).
4. Agregue el desmechado de confit de pato y retire del fuego.





## I PREPARACIÓN DE LA PASTA

1. Mezcle la harina de trigo con la semola, sal, tomillo y ralladura de naranja.
2. Haga un volcán con la masa y agregue los ingredientes restantes.
3. Amase hasta obtener una masa de pasta homogénea.
4. Pase la masa por la máquina de estirar hasta obtener una rana lo más delgada posible.
5. Córtele en tiras de 2 centímetros de ancho por 20 centímetros de largo.
6. Deje secar las tiras de masa y reúnalas en raciones de 100 gramos.

## PARA TERMINAR EL PLATO

1. Antes de servir, en un sartén dore a fuego medio  $1/2$  pechuga por el lado de la piel y volteela, cocínala por 1 minuto y córtela en lonjas finas.
2. Cocine la pasta en agua hirviendo.
3. Luego, saltee la pasta en otro sartén con 1 cucharada de mantequilla.
4. Coloque el ragu en el medio de plato sobre el la pasta, sobre la pasta las lonjas de pato y, finalmente, espolvoree con ralladura de naranja.

# Pasta doblada

Para 6 porciones

## de chocolate

### INGREDIENTES

450 gramos de harina de trigo  
50 gramos de cacao en polvo  
3 huevos  
1 cucharadita de sal  
1/2 taza de agua  
6 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de ajo finamente picado  
2 tazas de champiñones cortados en lonjas  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida  
1 cucharadita de sal  
1 1/2 taza de parmesano rallado  
4 cucharadas de aceite de oliva  
1/2 taza de cebolla finamente picada  
1 taza de leche



### PREPARACIÓN

1. Mezcle la harina, el cacao y la sal, y homogenice con los huevos, agregando agua de ser necesario, para obtener la masa.
2. Estire la masa hasta que esté fina (como para lasaña), cortela en ruedas de 8 centímetros de diámetro y reserve.
3. Caliente el aceite de oliva en un sartén y agregue el ajo y los champiñones, dore a fuego alto por un par de minutos y, de haberlo, deseche el líquido.
4. Agregue la pimienta, la sal y 1/2 taza del queso parmesano.
5. Coloque un poco de este relleno en el centro de cada rueda de masa.
6. Moje la orilla de cada rueda de masa con una brocha humedecida con agua y doble por la mitad de tal manera que quede como una media luna, apretando bien el borde para que se pegue.
7. Coloque el índice en el centro de la media luna y con la otra mano doble las dos puntas hasta que se encuentren.
8. Marchite la cebolla con el aceite de oliva restante, añada la leche y el queso parmesano restante y espere a que se domate.
9. Licue bien esta mezcla y sívala en el fondo de cada plato.
10. Cocine la pasta rellena en agua hirviendo y sirva sobre la crema de queso.









# Pasta corta

Para 6 porciones

## con pesto de remolacha

### ■ INGREDIENTES

#### PARA LA MASA DE LA PASTA CORTA

300 gramos de harina de trigo  
3 huevos enteros batidos  
2 cucharadas de p  prika\*  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de aceite de oliva  
40 gramos de mantequilla  
S  mola\*

#### PARA EL PESTO DE REMOLACHA

1 taza de hojas de albahaca bien apretadas  
6 dientes de ajo  
1 taza de aceite de oliva  
150 gramos de remolacha cruda,  
cortada en cubos pequeños  
100 gramos de queso parmesano rallado  
Sal  
250 gramos de queso azul cortado  
en cubos bien pequeños

\* Ver glosario



### ■ PREPARACIÓN DE LA MASA PARA LA PASTA CORTA

1. Mezcle bien todos los elementos de la masa y dejela reposar 1 hora.
2. Triture la máquina para estirar pasta hasta que quede muy fina (como para lasaña). Corte rectángulos de 1 centímetro x 5 centímetros
3. Con la ayuda de un lápiz, enrolle los rectángulos en espiral para formar pequeños tubitos.
4. Coloque la pasta sobre una bandeja con semola y déjela secar hasta que est   dura
5. A momento de servir el plato, cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Una vez colada, mezcle en caliente con la mantequilla.
6. Coloque la pasta con mantequilla en cada plato, sobre ella un par de cucharadas de pesto de remolacha y cubra, finalmente, con el queso azul.

### PREPARACIÓN DEL PESTO DE REMOLACHA

1. Lic  e bien la albahaca junto con el ajo y el aceite.
2. Aparte, en un procesador de alimentos, triture la remolacha hasta que este hecha un puré pero no agregue ningún líquido.
3. En un bol, una la remolacha con la albahaca. Agregue el queso parmesano y la sal que sea necesaria (dependerá del queso usado).

  Como se hace? en la página siguiente ►

## Pasta corta con pesto de remolacha



Utilice la maquina para estirar pasta hasta que quede muy fina como para lasaña.



Con la ayuda de un lápiz, enrolle los rectángulos en espiral para formar pequeños tubitos.





#### **PIMIENTA (*Piper nigrum*)**

Originaria de las costas de Malabar, India, la pimienta ha fascinado, durante siglos, el paladar y el olfato del hombre y es una de las especias más populares.

En la Edad Media era más valiosa que el oro y con ella se pagaban dotes, dierms, etc. Hoy día, conseguimos con facilidad y a precios bajos varios tipos de pimienta que aunque parecen ser de una misma planta cambian de nombre debido a los distintos procesos de maduración. La negra es el fruto seco, lo que cuando el grano está en la mitad de su maduración y su color se debe al secado al sol. La blanca es el fruto maduro al que se le ha removido la cascara sumergiéndolo en agua. La pimienta verde se obtiene del fruto inmaduro.

Otras plantas son consideradas variedades de esta especie como la pimienta guayayita, una de las poquísimas originaria del oeste del planeta. De aroma agradable y sabor picante, recuerda al clavo, la cardamomo y a nuez moscada. Colón la introdujo en Europa y luego se hizo muy popular en todo el mundo.

# Tortelloni gigantes

## rellenos de cordero

Para 6 porciones

### 1 INGREDIENTES

#### PARA LA MASA DE TORTELLONI

300 gramos de harina de trigo  
3 huevos  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharaditas de sal  
1/8 de taza de agua  
18 hojas de albahaca sin tallo

#### PARA EL RELLENO

1,2 kilos de cordero con hueso  
1 cucharada de pimienta negra recién molida  
2 cucharadas de tomillo fresco  
2 cucharadas de ajo finamente picado  
4 cucharadas de aceite de oliva  
200 gramos de parmesano rallado  
Sal

### 1 PREPARACIÓN DE LA MASA

1. Mezcle en un bol la harina de trigo y la sal. Coloque la mezcla sobre la superficie de trabajo y haga un hoyo en el centro, de modo que la harina quede con forma de volcán.
2. Agregue los huevos y el aceite de oliva y amase hasta obtener una masa homogénea. En caso de que la masa quede muy seca, incorpore el agua necesaria para conseguir una masa suave y lisa.
3. Deje reposar la masa por 30 minutos en un bol untado con aceite de oliva y cúbralo con un paño húmedo.

### PREPARACIÓN DEL RELLENO

1. Marine el cordero con la pimienta, el tomillo, el ajo y el aceite de oliva.
2. Caliente el horno a 200°C (400°F).
3. Cocine el cordero en una bandeja y hornéelo hasta que este cocido (aproximadamente 20 minutos).
4. Retire del horno y, cuando este frío, muele el cordero o corte en cuadritos muy pequeños.
5. Mezcle con el queso parmesano y rectifique la sal.







# Tortelloni gigantes, rellenos de corde

Para 6 porciones

## PARA LA SALSA

- 30 hojas grandes de albahaca fresca
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, picada en cuadros pequeños
- 1 diente de ajo picado finamente
- 500 gramos de tomate en lata licuado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 taza de aceite vegetal

## PREPARACIÓN DE LA SALSA

1. En una olla caliente el aceite de oliva y marchite por 5 minutos la cebolla y el ajo. Agregue el tomate y el orégano, y salpimiente.
2. Cocine a fuego muy bajo por 40 minutos hasta que tenga la consistencia de una pasata. En aceite bien caliente, fría las hojas restantes de albahaca hasta que estén traslúcidas y crujientes pero cuidando que no se pongan marrones.

## PREPARACIÓN DE LOS TORTELLONI

1. Pase la masa por la máquina de estrar hasta que este lo mas fina posible
2. Disponga las hojas de albahaca hasta la mitad de la masa cubra con la mitad sin hojas y vuelva a pasar por la máquina.
3. Corte 18 cuadros de 10 centímetros de lado, en el medio cooque relleno de cordero y doble con forma de tortelloni. Hierva por 5 minutos.
5. Para servir disponga 3 tortelloni en el medio de plato en forma de media luna como aro para ello inferir un poco de salsa de tomate y decore finalmente con un par de hojas fritas de albahaca.

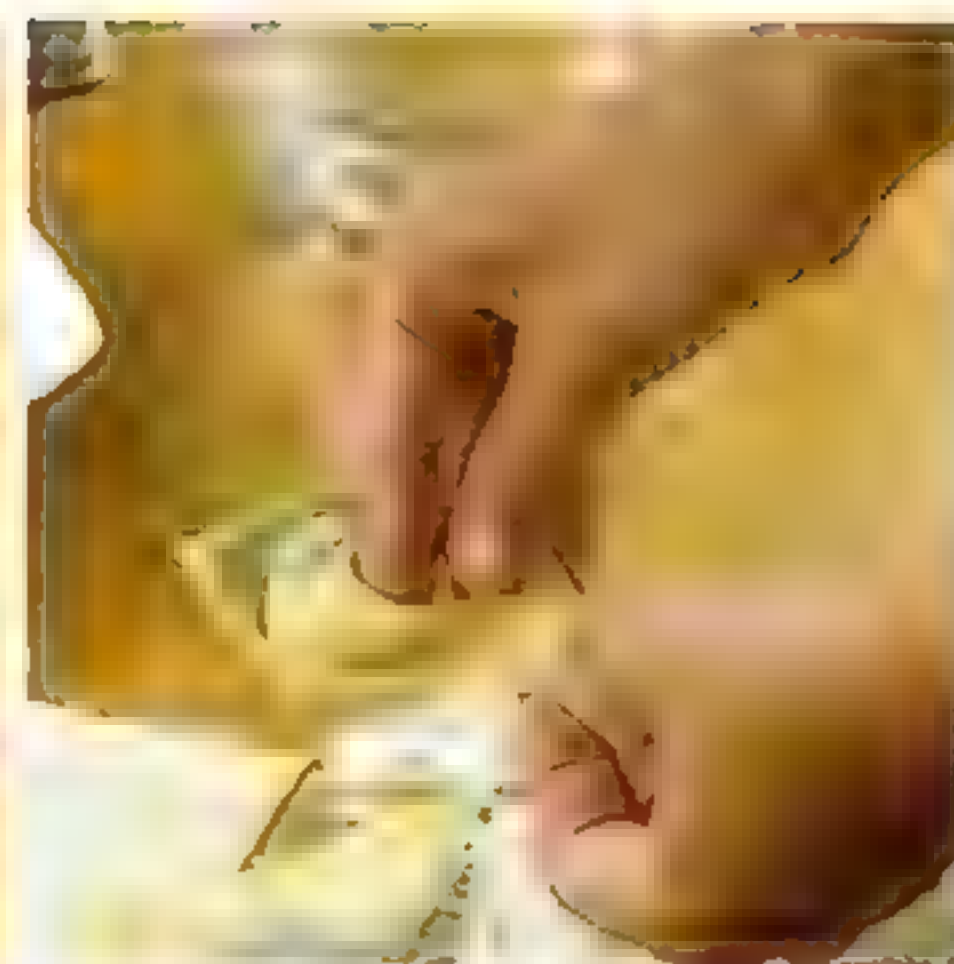




## Tortelloni gigantes, rellenos de cordero



Pase la masa por la máquina de estirar hasta que esté lo más fina posible, como si fuera para preparar lasaña. Coloque las hojas de albahaca sobre la mitad de la masa, doble la otra mitad de modo que cubra la albahaca y vuelva a pasar por la máquina para que las hojas queden impresas en la masa.



Rellene cada cuadro de masa y doble con forma de tortelloni.

# Recetas base

## Picadillo base

### INGREDIENTES

1 cebolla grande, picada en cuadritos  
4 cucharadas de jengibre fresco,  
picado en trozos muy pequeños  
10 ajíes dulces rojos, sin semilla  
y picados muy finamente  
4 cucharadas de la parte blanca  
del ajo porro, picadita  
4 cucharadas de cilantro fresco picadito

### PREPARACIÓN

1. Una todos los ingredientes y reserve refrigerado.

Puede guardar el picadillo base  
en la nevera hasta por 3 días  
y usarlo como aliño en una gran  
variedad de recetas.



# Glosario

**BRUNOISE** corte en forma de dados muy pequeños, de 1 a 2 milímetros por lado. Es lo que popularmente llamariamos en Venezuela "picadito".

**BOUQUET GARNI** es un manojo de hierbas (perejil, tomillo y hojas de laurel) amarrado con un pabilo que se usa para aromatizar un caldo. Las hierbas se mantienen en la olla cuando la sopa hierve y se retiran al momento de servir.

**HONGOS SHIITAKE** es un hongo seco muy usado en la cocina asiática. La mejor manera de consumirlo es remojándolo en caldo tibio con soya. Se puede adquirir en tiendas chinas o japonesas.

**HONDASHI** concentrado de pescado en polvo. Se puede adquirir en tiendas japonesas.

**HOJUELAS DE BONITO** el bonito es un pescado muy parecido al atún, que una vez seco es vendido en muy finas escamas marrones. Se puede adquirir en tiendas japonesas.

**PEPPERONCINI** chile italiano, se emplea para dar un gusto picante a las salsas para pastas o pizzas.

**POLVO CINCO ESPECIAS** condimento de la gastronomía china elaborado con cinco especias dulces: canela de China, clavo, hinojo, anís estrellado y pimienta china en granos mezclada con sal. Se utiliza para recubrir comidas fritas y para sazonar algunos platos. Se puede adquirir en tiendas especializadas en gastronomía china.

**SALSA DE OSTRAS** salsa espesa marrón, base de casi toda la comida china. Debe usarse con cuidado ya que es muy salada. Se puede conseguir en mercados chinos.

**SALSA DE SOYA SUAVE O CLARA** la soya suave japonesa es una salsa con un porcentaje menor de sodio; por su parte, la soya clara china es una salsa de color menos intenso.

**SALSA DE SOYA NEGRA U OSCURA** también conocida como salsa de soya y hongos (mushroom soy sauce), es de color negro intenso y algo espesa. Se consigue en mercados chinos.

**SÉMOLA** harina muy fina, base para hacer pastas italianas. Se consigue en la sección de pastas italianas de los supermercados.



# Índice

La primera vez	página 3
Fetuccini con rúgula y queso brie	página 4
Salsa de mariscos para fetuccini	página 7
Palabras de un Chef	página 9
Fetuccini con salsa de jamón serrano	página 10
Fetuccini negro con hojuelas de bonito	página 13
Pasta al filetto di pomodoro	página 14
Palabras de un Chef	página 16
Historia del sabor	página 17
Lingüini sobre crema de parmesano	página 18
Papardelle con ragú de pato	página 21
Pasta doblada de chocolate	página 24
Pasta corta con pesto de remolacha	página 27
¿Cómo se hace? Pasta corta con pesto de remolacha	página 28
Historia del sabor	página 29
Tortelloni gigantes, rellenos de cordero	página 30
¿Cómo se hace? Tortelloni gigantes, rellenos de cordero	página 33
Recetas base. Picadillo base	página 34
Glosario	página 35

## La cocina de Sumito



1. ¡Viva la carne!
2. Cocina con aromas venezolanos
3. ¡Viva la pasta!
4. Frescas y ligeras. Ensaladas
5. Postres para impresionar
6. El cereal universal. Arroces y risottos
7. Típicamente venezolano
8. Sabores exóticos. Cocina con sazón hindú
9. Del mar a la mesa. Pescados
10. Para levantar el ánimo. Sopas y cremas
11. Tiernas y jugosas. Aves
12. Cocinar al frío. Carpaccios, sashimis y ceviches
13. El rico sabor de los vegetales. Cocina vegetariana
14. Más cocina con aromas venezolanos
15. Menús, sugerencias y recomendaciones

ISBN 978-980-388-401-7



9 789803 884017